



<https://www.mepillasquisando.com>



ENSALADILLA DE MARISCO



INGREDIENTES:

- 4 Patatas.
- 24 Langostinos.
- 3 Huevos cocidos.
- 6 Palitos de Surimi.
- 8 Cucharadas de Mayonesa. (Al gusto)
- Sal y una ramita de Perejil.

ELABORACIÓN:

Lavamos las patatas y les damos un corte muy superficial en el centro y rodeando la patata, esto hará que una vez cocidas les quitemos la piel muy fácil. Cocemos los langostinos según la receta de "tiempo de cocción de mariscos y moluscos" en ([mepillasquisando.com](https://www.mepillasquisando.com)) pelamos y reservamos 6 y uno más sin pelar. Cocemos los huevos, una vez cocidos los pelamos y rallamos o picamos muy finos. Así mismo picamos muy fino el surimi, los langostinos pelados los cortamos en tres trozos y si son pequeños los ponemos enteros. Pelamos y picamos las patatas en cuadraditos o las pasamos por el pasapuré (al gusto). Mezclamos todo y añadimos la mayonesa. Decoramos con los langostinos reservados y con unas hojitas de perejil. Si tenemos pepinillos en vinagre, podemos añadir a la decoración, van muy bien con la ensaladilla.

<https://www.mepillasquisando.com>